73e Année T. 146 N° 36-37 2-9 Septembre 1956

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

« Je n'hésite pas à nommer des journaux comme le *Progrès Agricole et Viticole* et comme le *Messager agricole* qui appartiennent en quelque sorte à la science, et qu'on pourrait assimiler à des chaires d'agriculture constamment ouvertes et suivies par des milliers d'auditeurs. »

Henri Baudrillart, Membre de l'Institut — *Populations agricoles de la France* (Midi). Paris 1893, p. 270.

COMMONWEALTH MYCOLOGICAL INSTITUTE 10 SEP 1956

Direction et Administration 1bis rue de Verdun. - MONTPELLIER

DIRECTION

—

G. BUCHET J. BRANAS

AVEC LA COLLABORATION

de Membres du Corps enseignant de l'Ecole nationale d'Agriculture
de Montpellier

de l'Ecole nationale d'Agriculture d'Alger, de l'Ecole marocaine d'Agriculture,
de l'Ecole Coloniale d'Agriculture de Tunis
et des Ecoles régionales d'Agriculture

de Membres du Personnel
de Stations de l'Institut national de la recherche agronomique
ou d'Etablissements privés,

de Directeurs de Services agricoles, du Service de Protection des Végétaux,

de l'Institut national
des Appellations d'origine des vins et eaux-de-vie,

de la Section de Sélection et de contrôle
des bois et plants de vigne,

avec le Concours de Viticulteurs et d'Agriculteurs

Secrétaire général. E. DE GRULLY, Ingénieur agricole

LE PROGRES AGRICOLE

PARAIT TOUS LES DIMANCHES

ET FORME PAR AN

2 FORTS VOLUMES ILLUSTRÉS

PRIX DE L'ABONNEMENT

UN AN : FRANCE : 1100 Frs — PAYS ÉTRANGERS : 2000 Fr.

LE NUMÉRO : 40 FRANCS

CHANGEMENT D'ADRESSE 30 FRANCS

ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS
les ABONNEMENTS, et les ANNONCES

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

1bis, RUE DE VERDUN — MONTPELLIER

C.C.P. : 786 MONTPELLIER TÉLÉPH. 72-59-76

Publicité extra-régionale : AGENCE CHIMOT
3, rue d'Amboise, PARIS (2me). Tél. RIChelieu 51-76 et la suite

AUGMENTEZ *vos* RENDEMENTS
et REDUISEZ vos FRAIS GENERAUX
EN UTILISANT LES

Engrais Complexes O.N.I.A.
à haute teneur

Agents généraux :

MM. BERAUD & GLEIZES

3*bis,* rue de la Violette
NIMES (Gard)

qui contiennent :

L'AZOTE
Le PHOSPHORE
La POTASSE
nécessaires à vos cultures

PEPINIÈRES
L. ROUY-IMBERT
INGÉNIEUR HORTICOLE

POMMIERS AMÉRICAINS
CYPRÉS

MONTFAVET
(Vaucluse)

Tél. : 9-34 AVIGNON

AU SERVICE DE L'AVICULTURE

Laboratoires Lissot

Spécialisés depuis plus de 25 ans dans l'étude et le traitement des maladies de Basse-Cour. Tous les produits vétérinaires - Autopsies - Séro-agglutination.

UNION FRANCO SUISSE
Fabrique, importe et sélectionne tous les accessoires de qualité, nécessaires dans un élevage et une basse-cour moderne.

LE COURRIER AVICOLE
Journal mensuel, technique et d'information.

Demandez la documentation U 458, complète illustrée, gratuite, indispensable à tout éleveur.

Service de documentation Avicole :
107, rue Isambard - PACY-SUR-EURE (Eure) Tél: 24

Nos produits sont en vente:
Pharmacie DIEUZEIDE, 4, rue Maguelone à MONTPELLIER
Dans les meilleures pharmacies, et, à défaut, au Laboratoire qui expédie en toutes quantités par retour du courrier.

réussi ce vin !.
Brillant parfait
Conservation certaine
Acidité volatile faible
AVEC
SULFO
PHOSPHATE
HUBERT
LA LITTORALE
BÉZIERS

73me ANNÉE — N° 36-37 2-9 SEPTEMBRE 1956

LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

Roger LACOMBE. — *Chronique du Machinisme*. — Caractéristiques spéciales du tracteur vigneron 143
P. ARCHINARD. — Quelques idées non encore expérimentées sur l'amélioration possible et probable de la qualité des vins dans quelques cas particuliers par des procédés basés sur l'emploi de la chaleur . . . 148
P. FRANÇOT. — Sur le titre d'Œnologue 151
Informations. — VIIIme Congrès international de la Vigne et du Vin . . 153
Journées du Riz 1956. — Ecole Régionale d'Agriculture d'Arras. — Ecole Régionale de Viticulture de Beaune. — Ecole d'Agriculture et de Viticulture « Charlemagne » à Carcassonne. — Ecole Régionale d'Agriculture de Sainte-Livrade. — L'Institut des Hautes Etudes de Droit rural reprend ses cours et ses travaux 157
Partie Officielle. — Commerce des raisins de table. — Reconstitution des olivaies sinistrées. — Indemnités d'arrachage volontaire de vignes et application de l'abattement de 10 pour 100 161
Bibliographies — Bulletin commercial — Bulletin météorologique.

Chronique du Machinisme

Caractéristiques spéciales du tracteur vigneron

Le vignoble impose au tracteur un certain nombre de caractéristiques spécifiques qui le différencient du tracteur agricole ordinaire. Nous allons, ensemble, y réfléchir quelques instants.

1° *PUISSANCE*.

Les vignes justiciables du tracteur ont un écartement de 1 m. 50 à 2 m. 25. En dessous, les vignes seront labourées au treuil ou motoculteur ou encore avec un tracteur enjambeur. En dessus, il n'y a plus de problème au sujet de l'étroitesse.

Il faut compter en moyenne, suivant les terrains, la pente, le climat, 8 à 12 CV par mètre d'écartement des plantations.

On peut donc en général distinguer deux types de puissance :

— les tracteurs qui labourent l'interligne en deux passages ayant de 8 à 12 CV ;

— ceux qui labourent l'interligne en un seul passage, ayant 18 à 25 CV.

Les puissances supérieures correspondent aux écartements de 2 m. 50 et plus.

Une gamme complète de puissance ne paraît donc pas indispensable.

2° *LARGEUR HORS TOUT.*

En cas de vignes en gobelets, il faut compter environ 70 à 90 cm. de moins que l'écartement, soit de 0,80 à 1 m. de large pour les vignes de 1 m. 50 à 2 m.

Pour les vignes palissées on peut gagner de 20 à 30 cm. C'est-à-dire qu'un tracteur de 0 m. 95 passant normalement dans les vignes en gobelets à 2 m. pourra être utilisé dans des vignes palissées à 1 m. 70.

3° *EQUILIBRE.*

La répartition des masses entre les roues habituellement fixée à 1/3 sur roues avant et 2/3 sur roues arrières est particulièrement délicate, car en bout de rangée les fourrières étant très étroites, le poids sur les roues avant doit être faible, de façon à tourner facilement au frein (ceci est facilité du reste par le poids de la charrue relevée à la verticale), mais doit être suffisant en labour pour que la direction soit aisée. Il faut aussi que le relevage puisse déterrer la charrue à l'arrêt et non soulever l'avant du tracteur. On se rend compte tout de suite de l'importance du poids et de l'emplacement de la charrue par rapport au tracteur, et le constructeur qui prétend étudier l'équilibre des masses de son tracteur sans connaître, avant même la conception de celui-ci, les caractéristiques de la charrue qu'il va utiliser, commet une grosse erreur.

N'importe quelle charrue ne peut pas être fixée derrière n'importe quel tracteur.

La fixation des outils relativement à l'avant et la fixation anticabrante du varin ou des bras de relevage méritent une étude approfondie.

Les roues avant peuvent être moins avancées que dans le tracteur agricole.

La position du centre de gravité doit être très basse.

En effet, il suffit de peu de dénivellation pour que le tracteur étroit soit relativement incliné, et même sans aller jusqu'à la limite de stabilité le tracteur dont une roue sera plus chargée que l'autre sera de conduite difficile et aura peu d'adhérence.

L'abaissement du centre de gravité peut être obtenu assez facilement, car la *garde au sol* peut être plus réduite que pour

le tracteur marchant avec une roue dans la raie. Evidemment la garde au sol n'est jamais nuisible, ne serait-ce que pour éviter que le tracteur ne se plante au moment du patinage, mais l'on peut se contenter de 25 à 30 cm.

4° *BLOCAGE DU DIFFÉRENTIEL.*

La conduite du tracteur vigneron qui sans cesse se « dandine » est délicate, une roue arrière travaille toujours plus que l'autre, qui a tendance à patiner ; les roues avant constamment sur une terre en pente (labour de chaussage et de déchaussage) et non guidées comme dans le labour des champs par la raie précédente, ripent rapidement vers les souches ou vers le milieu de la rangée. Nous verrons enfin que les charrues rendent aussi parfois la conduite difficile.

Le blocage de différentiel augmente l'adhérence et rend la conduite plus facile. Ce dispositif est en effet d'autant plus indispensable que le tracteur est étroit et qu'il a tendance à se dandiner. On pourrait dire que le tracteur vigneron tire comme un chameau, il a tendance à « marcher l'amble » et la roue la moins chargée patine un peu, l'adhérence s'en trouve diminuée. Si les deux roues sont bloquées ensemble, cet inconvénient disparaît, le tracteur est plus stable, plus adhérent et se conduit mieux.

5° *FIXATION DES OUTILS.*

Les outils portés présentent d'incontestables avantages et font de très gros progrès. Cependant ils sont souvent trop rigides et sont alors mal adaptés à la vigne ; il faut éviter au maximum, grâce à une articulation souple, la réaction du tracteur sur la charrue et inversement. En efffet :

1° le tracteur vigneron, surtout s'il croise le labour, roule rarement sur un sol plat et a de nombreux mouvements de « tangage », en plus des mouvements de « roulis » dus à son étroitesse ; il ne faut pas que la charrue suive ces oscillations :

2° quoique tirant dans l'axe du tracteur, la charrue vigneronne large (1,40 ou 1,50) a du balant. Le corps de droite peut, d'une façon subite et inattendue, avoir une résistance bien supérieure à celui de gauche ou inversement (accrochage de racines, de rocs, inégalité du terrain...). La charrue tire alors en biais, il se produit un couple qui peut mettre le tracteur complètement en travers de la vigne lorsque ce dernier est léger et le terrain très peu adhérent.

Les outils dont les corps sont réglables individuellement, les charrues placées sur le ventre du tracteur, celles qui sont courtes (ou à disques) présentent à ce point de vue des avantages incontestables.

6° *LE RELEVAGE DOIT ÊTRE PUISSANT, RAPIDE, VERTICAL.*

La charrue, pour limiter l'encombrement, doit être en fin de relevage portée, soulevée à la verticale, plaquée le plus possible contre le tracteur par un système antibalant.

Il doit être puissant, car les fourrières étant étroites le laboureur doit relever à l'arrêt une charrue lourde et totalement enterrée.

Il doit être rapide, car les rangées étant courtes, le vigneron tourne souvent, toutes les minutes environ, s'il doit attendre quinze secondes avant que sa charrue soit à la verticale, il perdra 1/4 de son temps. Le relevage sera donc puissant pour éviter une marche arrière et, indépendamment du débrayage, pour éviter quatre manœuvres (débrayage, mise au point mort, rembrayage, accélération).

De nombreux chronométrages nous ont montré que 10 secondes perdues en bout de raie (relevage lent, maniabilité réduite, remise en travail délicate) faisaient perdre au bout de l'année 30, 40 et même 50.000 francs pour une exploitation moyenne d'une vingtaine d'hectares (si le tracteur dure dix ans, cela représente 500.000 francs, c'est environ la valeur de l'amortissement !). Pour la vitesse du relevage, l'accessibilité des commandes, la maniabilité, nous en sommes donc à la seconde près !

Il faut noter enfin que la forme de la charrue termine la rangée en queue de poisson et que souvent il reste un petit triangle non travaillé ; ceci serait évité si l'outil se relevait d'abord par l'avant et que le début du relevage s'opère pendant le dernier mètre d'avancement ou le début du virage (à condition toutefois que le tracteur puisse amorcer son virage, le charrue restant encore droite pendant 1 mètre à 1 m. 20 environ). Une autre solution consiste à augmenter les fourrières en arrachant une ou deux rangées de souche, mais cet arrachage jusqu'à présent non indemnisé représente une perte impossible à supporter pour la petite propriété très morcelée.

7° *LE TRACTEUR DOIT ÊTRE POLYVALENT.*

Enfin, étant donné la petite taille des exploitations viticoles, rares sont celles qui peuvent posséder plusieurs tracteurs ou un

tracteur et un cheval. Le tracteur doit tout faire. En particulier le relevage ne doit pas supprimer la prise de force, utile pour la pompe de sulfatage, ni gêner pour fixer la remorque.

Enfin, les exploitations viticoles de monoculture sont surtout répandues dans le Midi ; mais dans le reste de la France elles sont mixtes. Il faut alors que le tracteur vigneron, par retournement ou changement des roues et modifications légères du système d'attache, puisse assurer les travaux agricoles.

Dans les vignobles de crus, où les vignes sont sur les coteaux, alors que la plaine est agricole, la fixation d'un treuil mû par la prise de force du tracteur ou du motoculteur paraît des plus à conseiller. Il se posera là souvent un problème de chemins pour monter dans la côte, mais bien souvent il ne sera pas insoluble.

Voilà autant de caractéristiques, parfois difficiles à matérialiser toutes sur le même engin, qui imposent des obligations aux constructeurs de tracteurs vignerons.

Si un tracteur agricole remplit ces conditions, il peut, rétréci, parfaitement satisfaire les exigences du vignoble, autrement ce ne sera qu'un pis-aller qui pourra peut-être trouver des débouchés grâce au prix de la grande série et de la garantie du service après vente des grandes marques, mais qui fera un travail inférieur dans les vignes. L'on peut donc concevoir l'orientation de la construction du tracteur vigneron ainsi :

— quelques modèles vignerons dérivés des grandes marques de tracteurs agricoles, mais dont les caractéristiques ont été étudiées dès le début en fonction de cette transformation vigneronne ;
— et parallèlement des modèles plus variés, fabriqués par des petits constructeurs satisfaisant, par un tracteur parfaitement adapté, les besoins d'une clientèle locale ou régionale parfaitement définie.

Certains préconisent, à l'instar de l'automobile, qu'il n'existe que cinq ou six modèles de tracteurs pour tous types de travaux et de culture ; ceci paraît une utopie, pour le moment tout au moins, surtout pour une technique qui n'est pas encore stabilisée (que sera le tracteur de demain ?) et la solution précédente, sans être absolue, permet de sauvegarder la plupart des intérêts, en réduisant cependant de façon importante le nombre de types existants actuellement.

Roger LACOMBE.

Quelques idées non encore expérimentées
sur l'amélioration possible et probable de la qualité des vins dans quelques cas particuliers
par des Procédés basés sur l'emploi de la chaleur

Dans une note récente, M. René Engel, dont la chronique intitulée « La Vigne et le Vin » est bien connue des viticulteurs, appelait l'attention, sur une lettre non signée, qui disait que la question des aligotés n'était pas résolue jusqu'ici d'une façon satisfaisante et qu'il conviendrait de la repenser, si l'on voulait que les régions qui pratiquent cette culture ne soient pas contraintes de l'abandonner.

Cet appel mérite d'être entendu, car souvent les vignes à aligotés sont presque la seule ressource de ces communes peu fortunées.

Aussi, par suite du parti peu avantageux tiré de l'aligoté, bien des vignes sont déjà abandonnées et le pays se dépeuple.

Je crois donc que l'amélioration souhaitée par le correspondant de M. Engel aurait une grande portée.

Dans cette pensée, j'ai écrit à M. Engel, car je ne connaissais pas très bien cette question, et il a eu l'amabilité de me répondre en m'indiquant les remèdes qui pourraient améliorer cet état de choses.

Je lui laisse le soin de les exposer dans une de ses chroniques. Ils paraissent justifiés et efficaces, bien que peut-être il soit difficile de convaincre les intéressés de la nécessité de leur application, en raison des habitudes anciennes qu'il faudrait changer, dans un sens qui demande plus de soins et qui n'est pas celui de la facilité.

Mais, à la réflexion, il est une autre façon d'arriver au résultat cherché.

Un des principaux obstacles pour obtenir la qualité est l'abus fréquent de l'emploi de SO_2 qu'il faut éviter, car il est mal toléré par le consommateur.

Or il est possible de substituer à l'action de SO_2 celle de la chaleur qui le remplace avantageusement et ne devrait pas nuire à la valeur commerciale de l'aligoté, mais plutôt l'améliorer.

Si on parvient à n'utiliser l'antiseptique qu'à des doses infimes, de façon qu'il disparaisse complètement pendant la fermentation,

il ne constitue plus un inconvénient puisque l'action malolactique n'est pas du tout gênée et d'autre part il n'y aura plus à redouter son influence organoleptique.

Par suite, on pourrait envisager une vinification d'aligoté comme suit :

Les raisins blancs seraient, comme d'ordinaire, foulés, puis le moût séparé avec précaution de façon à entraîner le moins de matière colorante (un des points mis en relief par M. Engel), ensuite il serait soumis au débourbage en l'additionnant de la dose de SO 2 juste nécessaire pour pratiquer cette opération. Le jus clair ainsi obtenu serait ensuite soumis à un chauffage de 60-80° plus ou moins prolongé selon l'état des vendanges. Ce chauffage, exécuté avec les précautions nécessaires pour éviter le goût de cuit, aurait pour but de prévenir la casse oxydasique, aussi efficacement que l'emploi de SO 2 à haute dose, que l'on a grand intérêt à éviter.

On opérerait de la sorte lorsque la vendange serait normalement mûre.

Mais lorsque l'année aurait été défavorable à la maturation et que le moût d'aligoté se présenterait avec une acidité élevée (ce qui doit être fréquent) et une richesse en sucre insuffisante, il conviendrait de soumettre le moût à une certaine concentration.

C'est une chose très réalisable *a priori* si, se basant sur les essais relatifs aux vins rouges, on considère qu'un chauffage inférieur à 55° ne produit aucune dissolution de couleur et que pourtant, pratiqué sur la vendange entière, il permet d'obtenir une concentration assez rapide. Une fois cette concentration réalisée (avec une certaine surmaturation) on traiterait la vendange comme dans le cas précédent.

Lorsque la fermentation alcoolique serait sur le point de s'achever, il faudrait se préoccuper de la fermentation malolactique, qu'il convient de mener à bonne fin avant toute addition de SO 2, même destinée à combattre la casse oxydasique, qui n'est pas du tout à craindre si l'on suit bien la prescription d'éviter toute présence d'air. Il sera temps de se prémunir contre ce danger, après que la fermentation lactique sera terminée.

En général cette action bactérienne utile aura souvent débuté avant la fin de la fermentation alcoolique ; mais il est possible aussi qu'elle ne soit pas encore déclanchée. On facilitera son départ en maintenant une température qui lui soit favorable, mais, contrairement à la fermentation alcoolique, en évitant toute cause d'aération.

Ce maintien de la température favorable sera facilité par l'emploi d'appareils plongeurs qu'on introduit par la bonde des pièces contenant le vin incomplètement fermenté.

La température de 16-18° est alors celle qu'il convient de maintenir, et on y parviendra facilement par l'emploi du plongeur constitué par une éprouvette métallique renfermant une ou deux lampes électriques, à filaments incandescents, placées au fond de l'éprouvette et qui plonge au fond du tonneau.

La température se répartit également dans la masse par l'effet normal du mouvement ascensionnel qui se produit dans tout liquide chauffé dans ses couches les plus inférieures.

Lorsque c'est la fermentation alcoolique qui doit être facilitée, une source de chaleur plus puissante doit être utilisée ; elle pourra consister en une résistance (de fer à souder) que l'on enferme dans la même éprouvette que précédemment, mais qu'il convient de placer dans une éprouvette plus grande, l'intervalle concentrique étant destiné à contenir un liquide qui jouera le rôle de tampon thermique et évitera les surchauffes locales qui pourraient se produire sans cela.

Au lieu d'une résistance, on peut utiliser un émetteur infrarouge, qui doit provoquer un échauffement lent, sans surchauffe locale, en raison de son mode particulier de diffusion des rayons distance ; mais le prix de revient d'un tel appareil serait un peu plus élevé.

Ces dispositifs de chauffage conviendraient pour tous les vins nouveaux, blancs ou rouges, dont il faut parfaire la fermentation. Ils sont adaptés au chauffage de tonneaux de la contenance d'une feuillette à une pièce ; en ce qui concerne des récipients plus importants tels que des foudres de 20 hl ou plus, des appareils infra-rouges ont été réalisés et mis au point en Suisse d'une part et à la destination de la Champagne d'autre part par la firme T...

Tous ces appareils sont surtout avantageux et même peuvent être considérés comme indispensables pour les vins blancs ou rouges dont il faut parfaire la fermentation malo-lactique.

En ce qui concerne les aligotés, il ne faut pas perdre de vue en effet ce point essentiel que j'emprunte à M. Engel : « il faut mettre ce vin blanc en bouteilles le plus tôt possible, voire le tirer sur lie et ne pas ignorer que plus il est jeune meilleur il est ».

Celà implique un achèvement des fermentations alcooliques et malo-lactiques rapides, précoces, qui sera grandement facilité par ces appareils plongeurs de chauffage, car on ne peut recourir dans ces conditions à un chauffage général de la cave, procédé qui serait dispendieux et présenterait de gros inconvénients pour la bonne conservation des vins.

P. Archinard,
Ingénieur agricole.

SUR LE TITRE D'ŒNOLOGUE

Nous reproduisons la lettre suivante :

Monsieur le Ministre,

Par lettre N° 3.125 A.E.E./I du 9 juillet 1956 vous m'avez fait connaître que par arrêté ministériel en date du 28 juin 1956, publié au *J. O.* du 6 juillet 1956, le titre d'Œnologue m'avait été attribué en application des dispositions de l'article 4 de la loi n° 55-308 du 19 mars 1955.

Très sensible à l'honneur que vous m'avez fait en m'attribuant officiellement le titre d'Œnologue, et à la confiance que vous avez accordée à l'un de vos très dévoués serviteurs, permettez-lui de vous présenter, Monsieur le Ministre, l'expression de ses sentiments très respectueux et reconnaissants.

Toutefois, permettez-lui aussi, et cela en toute franchise et indépendance d'esprit, d'attirer votre très bienveillante attention sur une vue personnelle qu'il désire vous exposer relativement à ce très honorable titre officiel d'Œnologue.

Si j'ai bien compris et si je ne fais pas de fausse interprétation, depuis que j'ai déposé auprès de vos services administratifs mon dossier de postulant candidat au titre d'Œnologue, sur le véritable sens pratique attaché à ce titre, il s'agit je crois, d'assurer surtout le contrôle technique et pratique des opérations œnologiques prévues par les dispositions du décret du 20 mai 1955 relativement à l'utilisation du Ferrocyanure de potassium comme agent déferrant des vins.

Si vraiment il s'agit bien de cela, permettez-moi de vous informer que je m'élève personnellement contre l'attribution de ce titre d'Œnologue, qui à mon sens, se trouve ainsi, à l'origine même de sa création, entaché d'une tare d'ordre fondamental et doctrinal en matière viti-vinicole que mon tempérament et mes idées personnelles en semblables matières ne peuvent me permettre d'accepter.

Aussi, si tel est bien le sens réel que vous pensez attribuer à ce titre, j'ai l'honneur, Monsieur le Ministre, de vous prier de bien vouloir, avec tous mes regrets sincères et profonds, me considérer comme démissionnaire du titre officiel d'Œnologue.

Mes conceptions doctrinales de l'œnologie telles que je les envisage, et telles d'ailleurs que mes anciens et illustres maîtres me les ont enseignées, soit sur les bancs de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier, soit dans les régions viticoles que

j'ai connues depuis 1932, m'interdisent de m'associer au contrôle de l'utilisation de semblables produits chimiques dans les vins ; méthodes dont l'application constitue un véritable assassinat de la production nationale vinicole par le ravalement de cette noble et traditionnelle production agricole française au niveau des fabrications industrielles des boissons étrangères (type Coca-Cola).

Certaines manipulations qu'autorise le décret du 20 mai 1955 et notamment le collage bleu, constituent, à mon sens d'Œnologue passionné de son métier de technicien de la vigne et du vin et qui aime les bons vins, des pratiques curatives contre nature qui détruisent l'harmonie des constituants naturels biochimiques des vins.

Par ailleurs, toutes ces méthodes d'ordre chimique que de plus en plus, et à une vitesse accélérée, certaines écoles dites de l'« *Œnologie moderne* » !... prônent et cherchent à généraliser (échangeurs d'ions, antibiotiques, stabilisateurs, activateurs de fermentations, etc...) me paraissent personnellement non seulement de valeur et d'intérêt très discutables sur le plan de la physiologie humaine, mais aussi très dangereuses sur celui de l'économie générale de la Viti-Viniculture Nationale.

D'autre part, je n'arrive pas à comprendre la politique viti-vinicole française actuelle, qui d'un côté, par l'application du décret du 30 septembre 1953 confiée à l'I.V.C.C. s'efforce d'améliorer la production viticole, et de l'autre, par celle du décret du 20 mai 1955, dans le domaine de l'œnologie diminue incontestablement la valeur nutritionnelle et qualitative des vins français.

Il me semble inconcevable actuellement, qu'alors que dans des pays comme l'Allemagne, où la pratique du collage bleu en usage depuis fort longtemps, est en ce moment combattue à la fois par de nombreux techniciens et par des professionnels allemands objectifs et dignes de considération, la France, premier pays viticole du monde, s'oriente aussi délibérément et d'une manière aussi désinvolte dans cette voie dangereuse et sans issue de la thérapeutique chimique des vins. Cette orientation nous amènera incontestablement à la fabrication de vins artificiels en l'absence même de raisins, et nos vignerons français peuvent d'ores et déjà entrevoir leur reconversion intégrale.

Tout cela, Monsieur le Ministre, n'est guère brillant et sort du cadre traditionnel du bon sens français, de l'effort et du goût artistique du beau et du bon de nos aïeux. Par ailleurs, il est pensable qu'en persévérant dans cette politique de la chimie du vin de nos chimistes soi-disant œnologues, l'économie viti-vinicole française ne tardera pas à sombrer dans une impasse dont

nos braves et laborieux vignerons français (les vrais) feront les frais. Enfin sur le plan de l'Economie nationale on peut d'ores et déjà entrevoir les répercussions que cette politique néfaste peut avoir dans ce domaine et notamment dans celui de l'exportation de nos vins fins ainsi que dans celui de la propagande anti-vinicole que nos concurrents, tant français qu'étrangers, ainsi que les ligues anti-alcooliques dans le domaine des boissons peuvent tirer pour la défense de leurs causes respectives de cette véritable fabrication chimique des vins français.

C'est pourquoi, Monsieur le Ministre, si vraiment tels sont les objectifs que vous pensez faire réaliser par les membres de la première liste officielle du titre d'Œnologue, permettez-moi de réitérer avec force, mais avec regrets certes, ma sollicitation de démission du titre d'Œnologue officiel, ne voulant, pour quelque raison que ce soit, engager ou trouver engagée ma responsabilité personnelle dans cette situation que je considère pour le moins déshonorable.

Vous excuserez, Monsieur le Ministre, à l'un de vos dévoués serviteurs sa franchise d'expression certes peu diplomatique, ainsi que sa détermination conditionnée de se retirer de l'aéropage des Œnologues officiels si la production vinicole française doit entrer délibérément dans la voie de l'application des méthodes thérapeutiques des vins chimiques prévues au décret du 20 mai 1955.

Veuillez agréer, Monsieur le Ministre, l'expression de mes sentiments très respectueux et dévoués.

P. FRANÇOT.

O.I.V. — VIII^me Congrès international de la Vigne et du Vin

SANTIAGO-DU-CHILI : 21 mars - 1er avril

RAPPORT GENERAL SUR LA SITUATION DE LA VITICULTURE DANS LE MONDE ET LES SUITES DONNEES AUX RESOLUTIONS DU COMITE DE L'O.I.V.

[SUITE ET FIN]

HUITIEME CONFERENCE DE LA F.A.O.

La situation de la viticulture a fait également l'objet des délibérations de la VIII^me Conférence de la F.A.O. qui s'est tenue à Rome en novembre 1955. Sur la proposition notamment des délégations française et espagnole, la Commission du Programme et des Questions Politiques a inscrit à l'ordre du jour de ses travaux l'examen des pro-

blèmes actuels de la commercialisation du raisin et en particulier du raisin de cuve et des raisins secs, produits pour lesquels la demande a tendance à demeurer en retard sur la production.

Cependant, les délégations de plusieurs pays membres de l'O.I.V. et de la F.A.O., qui avaient participé aux travaux de la conférence, notamment les délégués de la France, de l'Espagne et de la Grèce, ont bien voulu soutenir au cours de la discussion les propositions que nous avions faites à la Commission des Produits de la F.A.O. en juin 1955, concernant la situation du vin et des produits de la vigne sur le plan international.

La Conférence a en définitive, par suite de l'opposition des délégués du Royaume-Uni, de la Suède et du Pakistan, adopté une résolution au texte initial de laquelle une légère modification a dû être apportée, en remplaçant le mot « vin » par la phrase : « produits de la viticulture ». Le texte adopté dès lors par la Conférence était libellé comme suit :

« La Conférence *appelle l'attention* des gouvernements sur la nécessité de mettre en œuvre une politique de développement sélectif de la production dans le sens préconisé par l'Office International du Vin, et de s'attacher surtout à produire des produits de qualité supérieure, en n'affectant à leur culture que les régions les plus appropriées et ne cultivant que les variétés pour lesquelles la demande est susceptible de se maintenir ou de se développer, et

« *Recommande* l'adoption, en matière de tarifs douaniers et de consommation, de politiques propres à faciliter le commerce international des raisins et des autres produits de la viticulture. »

D'autre part, l'attention de la Commission du Programme et des Questions Politiques a été retenue par la question de l'emploi important que fournit, sur des terrains particulièrement pauvres, la culture de la vigne et de l'olivier.

Les délégations de la France et de l'Espagne avaient présenté un projet de résolution sur le développement sélectif de la production dans les régions où la densité de la population est relativement forte, en particulier dans le bassin méditerranéen où l'agriculture dépend essentiellement, pour le moment, de la production du raisin et de l'olive.

A la suite de cette intervention, la Conférence de la F. A. O. a demandé au Directeur général d'étudier, en étroite liaison avec l'O.I.V. et le Conseil de l'Huile d'olive, lorsqu'il sera constitué, ainsi qu'avec les gouvernements des pays du bassin méditerranéen principalement intéressés :

« *a)* les possibilités de diversifier l'agriculture dans une plus large mesure par l'introduction d'autres cultures employant beaucoup de main-d'œuvre ;

« *b)* les possibilités d'ajustement à long terme par l'offre d'autres emplois rémunérateurs aux populations rurales. »

Commission Economique pour l'Europe des Nations-Unies.

La question de la situation de la viticulture et en particulier l'échange de renseignements sur les méthodes nouvelles employées pour la plantation des vignobles a été également soulevée avec notre accord de principe par le délégué de la France au sein de ladite Commission qui s'est réunie récemment à Genève.

Il a été décidé dès lors de désigner un rapporteur qui préparait un questionnaire que le Secrétariat soumettrait à tous les Etats participants. Le questionnaire devrait être rédigé de manière à donner aux pays la possibilité de décrire les méthodes qui sont utilisées dans le domaine particulier qui fait l'objet de l'étude, ainsi que les expériences en cours, les résultats obtenus et les difficultés rencontrées.

Le Gouvernement français ayant été invité à désigner un rapporteur pour le projet concernant les plantations de vignobles (le Gouvernement de l'Union Soviétique ayant désigné un rapporteur pour le projet relatif à la conservation et à l'accroissement de la fertilité des sols), nous avons accepté de prendre contact avec le Délégué français en vue d'établir en commun la ligne de conduite à suivre.

CONCLUSIONS

En inscrivant en tête de l'ordre du jour de ce Congrès l'examen de la situation de la viticulture dans le monde, le Bureau de l'O.I.V. a certainement voulu souligner l'importance primordiale que revêt cette question, tant sur le plan national de chaque pays que sur le plan international, puisque aussi bien avant d'aborder l'étude des autres questions connexes, il importe de connaître tout d'abord les données du problème, à savoir l'état de la production et les possibilités d'écoulement dans les divers pays et dans le monde.

Or, la constante augmentation des superficies et de la production viti-vinicole qu'on enregistre depuis notamment une dizaine d'années, n'étant pas suivie par une augmentation correspondante de la consommation a d'ores et déjà créé un climat de crise qui gagne ou menace de gagner l'un après l'autre plusieurs pays producteurs.

La mise en œuvre d'une politique de qualité préconisée de longue date par le Comité de l'O.I.V., la réglementation d'une politique de production sélective et disciplinée, en conformité d'une sorte de statut international viti-vinicole, dont il appartiendrait à ce Congrès d'arrêter les principes, en indiquant en même temps les mesures les plus appropriées pour favoriser l'écoulement des produits de la vigne, revêtent un caractère d'urgence. Elles ne peuvent que contribuer au rétablissement de l'équilibre dans les vieux pays viticoles, qui subissent déjà les effets d'une situation difficile, et épargner aux pays nouveaux, comme ceux de l'Amérique Latine, où la viticulture a pris depuis une cinquantaine d'années un essor extraordinaire, de sérieux mécomptes.

C'est déjà un résultat important que de faire reconnaître et admettre par la quasi-totalité des Etats membres la nécessité de la mise en œuvre de la politique de qualité articulée par l'O.I.V.

Mais il faudra certainement persévérer dans ce sens.

Car, s'il y a lieu en principe de se féliciter de l'expansion rationnelle de la culture de la vigne, plante colonisatrice par excellence et dont le rôle économique et social ne saurait être contesté, il ne faudrait cependant pas perdre de vue les graves inconvénients et les dangers que pourrait engendrer son développement inconsidéré et irrationnel.

Il n'est pas douteux que la culture de la vigne, qui tient la quatrième place dans l'agriculture européenne et la septième dans l'agriculture mondiale, permet à une immense population rurale de s'attacher à une terre souvent ingrate et impropre à toute autre culture et fournit, par l'utilisation de l'excédent de la main-d'œuvre, une solution aux problèmes démographiques. C'est ainsi que la viticulture offre, dans une large mesure, une solution aux difficultés que présente le développement sélectif de la production agricole dans les régions où la densité de la population est relativement forte.

D'autre part, les techniques nouvelles liées au progrès scientifique, tant sur le plan de la culture elle-même que sur le plan de la lutte efficace contre les maladies, les parasites et les fléaux de la vigne, tendent à intensifier la production.

Dès lors, une politique d'orientation et de rationnalisation de la viticulture s'impose.

Déjà dans un certain nombre de pays la législation viticole a institué un classement des cépages en : cépages recommandés, cépages autorisés et cépages prohibés, ainsi qu'une délimitation des zones viticoles, l'interdiction de l'irrigation pendant la période de végétation des vignes.

La recherche scientifique poursuit d'autre part une connaissance plus approfondie du vignoble par l'élaboration d'un cadastre viticole et par l'établissement obligatoire par les viticulteurs de fiches d'exportation et d'encépagement.

Dans les pays où l'on procède à une reconstitution du vignoble, un plan d'orientation de la viticulture est prévu. Tel est, par exemple, le cas le plus récent, celui de la Yougoslavie, où le programme concernant la culture de la vigne, élaboré dans le cadre d'un plan général pour l'amélioration de l'agriculture, prévoit le choix des sols favorables à la culture de la vigne, le contrôle du matériel de base, l'accroissement des surfaces de vignes à raisins de table et l'application d'un système de plantation permettant la mécanisation de la culture.

Mais il est évident que, parallèlement à cette politique de qualité viti-vinicole, une politique sur le plan à la fois national et international, visant à améliorer la situation du vin aussi bien sur les marchés intérieurs des pays producteurs que sur les marchés importateurs, apparaît également nécessaire. Il est important, en effet, d'obtenir, par l'organisation des marchés, et l'accroissement des possibilités d'écoulement, un équilibre entre la production et la consommation.

Vignerons !...

Que désirez-vous ?

vous réalisez les premières en obtenant la seconde...
si vous employez le

NOUVEAU PRESSOIR

"SUPERCONTINU"

(Breveté S.G.D.G.) "Nectar" (Marque déposée)

MABILLE

SPÉCIAL POUR VINS DE CRUS

qui allie les avantages du Pressoir Continu

Economie d'Achat, d'Installation, d'Exploitation
Suppression de la main-d'œuvre.
Vinification simplifiée.

aux avantages des Pressoirs discontinus (à bras, au moteur, hydrauliques, horizontaux, etc...)

Jus clairs parfaits.
Produits de haute qualité.

Références, Renseignements, Devis et Catalogue franco sur demande adressée à

"PRESSOIRS MABILLE"

Dépôt à Béziers (Hérault)

AMBOISE (I.-&-L.)

Maison fondée en 1835
R. C. Tours 195

CHARRUES VIGNERONNES DIVERSES

pour la motoculture et traction animale

Etablissements AUBERT

MAISON FONDEE EN 1888

14, rue Toiras, 14 — MONTPELLIER — Tél. 72 61-80

Utilisez le

SUPERTRIPLE GRANULÉ

HAUTE CONCENTRATION - HAUTE SOLUBILITÉ

* *Facilité de mélange avec l'azote et la potasse*
* *Facilité de stockage et d'épandage*
* *Economie de main-d'œuvre*
* *Propreté*

ADRESSEZ-VOUS A VOTRE FOURNISSEUR HABITUEL

SIAPE

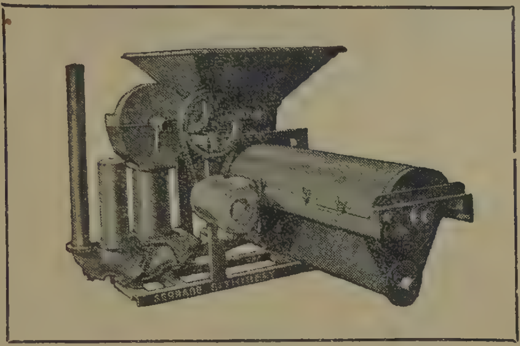
Le plus riche des Engrais phosphatés solubles

La Publicité constitue une documentation intéressante

Ne manquez pas de la lire !

MATÉRIEL DE VINIFICATION

SERRADO



Fouloir-égrappoir pompe à piston
Type S. 48

- **Fouloirs-Pompes**
- **Pompes à vendange**
- **Egrappoirs**
- **Pompes pour la manutention des marcs**
- **Equipements de cuves**
- **Tuyauteries à vendanges**

Fonderies et Ateliers de Constructions

Fondés en 1825

Saint-THIBERY (Hérault)

Alerte!
E.212
employez
MAZDA
PARINSECT
La lampe
qui éclaire
sans attirer
les
moustiques
LUMIÈRE DORÉE...
SOIRÉES PAISIBLES

A cet égard, il convient de reprendre les termes de la résolution adoptée à la Session de Berne et concernant la réduction des droits et taxes exagérés grevant le vin à la circulation, à la vente et à l'imposition.

Il serait d'autre part souhaitable que les pays viticoles, donnant l'exemple, avant de revendiquer de concert vis-à-vis des pays importateurs, favorisent eux-mêmes la circulation des vins de qualité sur leur territoire respectif en s'accordant réciproquement le droit d'exporter d'un pays viticole à l'autre un contingent de tels vins au bénéfice d'un tarif douanier réduit. Une telle politique tarifaire en matière vinicole permettrait aux pays viticoles de s'entendre et de convenir, pour s'efforcer d'obtenir des pays importateurs un traitement analogue en faveur de leurs vins de qualité respectifs exportés dans ces pays.

En conclusion, nous pensons qu'après avoir examiné la situation actuelle de la viticulture dans le monde, le Congrès ferait œuvre utile en attirant solennellement l'attention des gouvernements intéressés sur la nécessité impérieuse de la mise en œuvre d'une politique de production viti-vinicole sélective et en articulant dans une résolution motivée les principes et les modalités d'application d'une sorte de statut international viti-vinicole s'inspirant des travaux et des résolutions du Comité de l'O.I.V. et des Congrès internationaux de la vigne et du vin.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Journées du Riz 1956. — Les cinquièmes Journées du Riz, organisées sous le patronage du Ministère de l'Agriculture par les Directions des Services agricoles des Bouches-du-Rhône et du Gard et le Syndicat des Riziculteurs de France, se dérouleront en *Arles les 28 et 29 septembre 1956*.

Elles se placeront cette année à la veille de la récolte. Il sera ainsi possible de montrer aux personnalités qui participeront à ces journées les rizières à l'approche de la maturité et de présenter les rizières expérimentales qui matérialisent les travaux de recherches poursuivies depuis plusieurs années et dont les résultats sont vulgarisés par des champs d'essais.

Leur programme particulièrement intéressant prévoit, à côté des mémoires exposant les progrès de la technique culturale des études économiques concernant la commercialisation du riz et sa consommation.

Ce dernier point permet une naturelle liaison avec les actions de propagande entreprises par d'autres organismes.

Ainsi l'Association de propagande pour la consommation du riz a-t-elle eu l'heureuse idée d'organiser, en clôture de ces journées, une manifestation folklorique : « Les Prémices du Riz ».

Le programme des Journées du Riz se présente comme suit :

Vendredi 28 septembre 1956, à Arles :

Matinée : Ouverture du Congrès par M. le Ministre de l'Agriculture ou son représentant. — Allocution de M. Clauzel, président du Syndicat des Riziculteurs de France. — La riziculture audoise et son évolution, par M. Ausset, ingénieur en chef, directeur des Services agricoles de l'Aude. — Le repiquage du riz, par M. Bompard, ingénieur principal des Travaux agricoles en Arles. — Le désherbage des rizières, par M. Longchamp, chargé de recherches à l'Institut national de la Recherche agronomique. — Le système de ventilation alternée dans le stockage et le séchage du riz, par M. Lapierre, administrateur-délégué de la Coopérative des Alpes et Provence.

Soirée : Visite de rizières d'essais et de la rizière expérimentale du Merle.

Samedi 29 septembre 1956 :

Matinée : Riziculture et mouvements de l'eau dans le sol, par M. Pélissier, ingénieur du Génie rural à Arles. — L'agriculteur du Bas-Rhône face au problème du riz, par M. F. Henry-Rousseau, ingénieur E.S.A.T., agriculteur à Fourques (Gard), avec la collaboration de M. A. Bazile, ingénieur des Services agricoles du Gard. — La commercialisation du riz en France, par M. Weil, président-directeur général de la Société « Costimex », membre de la Commission du Riz. — La place du riz dans la consommation familiale et ses perspectives, par Mme de Toulouse-Lautrec, journaliste. — Le riz, aliment de santé, par le Dr Girard, assistant de M. le professeur Richet.

Soirée : Fête des « Prémices du Riz ».

— • —

Ecole Régionale d'Agriculture d'Arras. — *Examen d'entrée à l'Ecole Régionale d'Agriculture d'Arras.* — L'examen d'entrée à l'Ecole Régionale d'Agriculture d'Arras (Pas-de-Calais) aura lieu le 18 septembre 1956 à l'Ecole. Age de l'entrée : 15 ans, niveau 3me du Secondaire. L'Ecole donne un enseignement général et agricole complet. Elle prépare aux diverses fonctions de l'agriculture. Pour tous renseignements, s'adresser au Directeur de l'Ecole.

— • —

Ecole Régionale de Viticulture de Beaune (Côte-d'Or). — L'Ecole s'adresse à tous les jeunes gens qui se destinent à une carrière agricole, mais plus spécialement aux fils de propriétaires viticulteurs de Bourgogne et des régions viticoles les plus voisines : Champagne, Alsace, Jura, Vallée de la Loire, Vallée du Rhône. Elle convient aussi
Alsace, Jura, Vallée de la Loire, Vallée du Rhône. Elle convient aussi
aux fils de négociants en vins.

Son programme, à la fois théorique et pratique, donne aux jeunes qui le reçoivent une formation qui permet de conduire l'exploitation

familiale selon les données de la science agronomique moderne ou de se créer des situations intéressantes dans les diverses branches de l'activité terrienne : viticulture et commerce des vins, agriculture et élevage, horticulture et arboriculture fruitière, etc...

Suivant leur degré d'instruction générale, les élèves font une, deux ou trois années d'études. La troisième année est une année de spécialisation en œnologie et viticulture qui convient aux élèves sortant des classes de Seconde des Lycées ou Collèges ou des classes Supérieures.

Demander au Directeur la notice contenant tous les renseignements nécessaires.

— • —

Ecole d'Agriculture et de Viticulture « Charlemagne » à Carcassonne. — L'Ecole d'Agriculture et de Viticulture « Charlemagne », à Carcassonne (Aude) offre aux jeunes gens qui se destinent à une carrière agricole en France ou dans les territoires d'outre-mer un enseignement général technique et pratique réparti sur deux années.

Ils ont ensuite la possibilité, au cours d'une troisième année, de se perfectionner ou de se spécialiser dans la branche agricole de leur choix.

L'Ecole « Charlemagne » dispose d'un domaine de 30 hectares où sont pratiquées la plupart des cultures méridionales : céréales, fourrages, vigne, plantes sarclées, cultures maraîchères et fruitières. Mais la viticulture y occupe une place prépondérante : une collection des divers cépages de la région et un matériel de cave moderne permettent un enseignement professionnel complet.

Tracteurs et motoculteurs de différentes marques sont mis à la disposition des élèves pour l'étude de la mécanisation agricole.

Niveau d'entrée : Certificat d'Etudes primaires ou examen équivalent. — *Age* : 14 à 18 ans. — *Admission* : Les demandes d'inscription pour la prochaine année scolaire sont reçues par la Direction de l'Etablissement jusqu'au 15 septembre. Des bourses peuvent être accordées aux candidats nécessiteux.

Tous renseignements complémentaires seront fournis sur demande par le Directeur de l'Ecole d'Agriculture « Charlemagne » à Carcassonne (Aude). Téléphone : 7.59.

— • —

Concours d'entrée à l'Ecole Régionale d'Agriculture de Sainte-Livrade-sur-Lot (Lot-et-Garonne). — L'Ecole Régionale d'Agriculture à trois années d'études complètera, à partir du 1er octobre prochain, l'Ecole d'Agriculture à deux années d'études.

L'évolution économique actuelle impose aux futurs agriculteurs une formation de plus en plus complète où un enseignement de base permettra d'asseoir plus sérieusement une formation professionnelle de qualité.

Les candidats à l'Ecole Régionale d'Agriculture devront posséder un niveau d'étude équivalent au Brevet d'Etudes du Premier Cycle

(B.E.P.C.); tandis que les élèves de l'Ecole d'Agriculture à deux années sont admis avec le minimum correspondant au Certificat d'Etudes Primaires.

Dans le cadre de la magnifique vallée du Lot, une exploitation de 150 hectares, à large polyculture et élevages variés, sans compter les vergers et le très beau vignoble, permettra de compléter très sérieusement la formation théorique donnée.

Agriculteurs soucieux de l'avenir de vos enfants, n'hésitez pas à les confier à notre Etablissement, le meilleur accueil vous sera toujours réservé.

— • —

L'Institut des Hautes Etudes de Droit rural reprend ses cours et ses travaux. — Placé sous le patronage d'éminentes personnalités du monde juridique et agricole, choisies parmi les membres du Conseil d'Etat, de la Cour de Cassation, de Facultés de Droit et parmi les dirigeants des grandes Organisations professionnelles de l'Agriculture, l'Institut des Hautes Etudes de Droit rural a pour objet de donner aux exploitants, à leurs conseillers et aux membres du personnel des différents groupements agricoles une formation juridique spécialement adaptée aux besoins du monde paysan. Les cours ont lieu à l'Institut National Agronomique, 16, rue Claude-Bernard, Paris (V[me]), mais les élèves de province et des pays d'Outre-Mer peuvent également suivre ces cours par correspondance.

La durée des études est fixée à deux ans. Ces cours sont complétés par des conférences faites par certains spécialistes.

Le niveau d'entrée est celui du baccalauréat ou de l'ancien brevet supérieur et des équivalences ont été prévues, de manière à faire bénéficier de l'enseignement un certain nombre de professionnels de l'agriculture ou de professions liées à l'agriculture, ayant acquis une formation et une expérience qui leur permettent, en fait, de suivre les cours.

Signalons, parmi les matières faisant l'objet d'enseignement spéciaux :

- Le droit général.
- Les contrats ruraux usuels.
- La législation du travail en agriculture.
- La fiscalité agricole.
- L'économie rurale.
- Le droit rural comparé.
- La comptabilité.
- Les Services publics intéressant l'agriculture et l'Organisation professionnelle.
- L'exploitation agricole dans ses rapports avec l'Administration et le public.
- L'équipement rural, la réorganisation foncière et le remembrement.
- Le crédit agricole.
- La coopération agricole.

— La police rurale.
— L'organisation juridique des marchés agricoles.
— Le droit forestier.

De nombreux mémoires traitant des sujets des matières du programme sont soutenus à l'issue de leur deuxième année de scolarité par les élèves qui reçoivent le diplôme de l'Institut des Hautes Etudes de Droit rural, leur permettant d'obtenir certains débouchés dans le secteur agricole.

Une notice détaillée sera envoyée à toute personne qui en fera la demande au Secrétariat de l'Institut des Hautes Etudes de Droit rural : 16, rue Claude-Bernard ,Paris (5me).

Partie Officielle

COMMERCE DES RAISINS DE TABLE

J. O. du 10 août 1956, page 7704

Arrêté

Article premier. — Il est interdit de détenir ou de transporter en vue de la vente, de mettre en vente ou de vendre à tous les stades du commerce, y compris les marchés de production, des lots de raisins destinés à la consommation en l'état, quelle que soit leur provenance (française ou étrangère) ne répondant pas aux dispositions du présent arrêté.

Article 2. — Les raisins visés à l'article 1er, c'est-à-dire les « raisins de table », doivent :

a) S'ils sont de production française, appartenir exclusivement aux cépages prévus par le Décret nº 56-409 du 25 avril 1956 relatif au classement des cépages de raisins de table ;

b) S'ils sont importés, appartenir aux cépages faisant l'objet d'importations traditionnelles comme raisins de table, la liste limitative desdits cépages pouvant être fixée par décision du secrétaire d'Etat à l'agriculture.

Article 3. — Les grappes de raisins de table détenues ou transportées en vue de la vente, mises en vente ou vendues doivent être normalement constituées et développées, propres, dépourvues d'humidité extérieure ou de traces de produits de traitement antiparasitaires, saines, c'est-à-dire exemptes d'attaques d'insectes ou de maladies et indemnes de toutes altérations préjudiciables à leur comestibilité ou à leur aspect.

Les raisins de table ne doivent pas présenter d'odeur ou de goût anormal.

Les grains doivent être bien formés, normalement développés, fermes, et solidement attachés à la rafle.

Les grains avortés, flétris, desséchés, éclatés ou avariés doivent avoir été éliminés de la grappe par ciselage.

Article 4. — Les lots de raisins de table — qu'il s'agisse de colis ou d'étalage — ne doivent pas contenir, au total, plus de 10 p. 100 en nombre de grappes ne répondant pas aux spécifications de qualité prévues à l'article 3 ci-dessus.

Article 5. — Chaque colis de raisins de table doit être constitué d'une seule variété et être exempt de feuilles et autres corps étrangers.

Les différents colis composant un lot donné doivent être de composition homogène en ce qui concerne la qualité, la taille et le degré de maturité.

Article 6. — Il est interdit de transporter en vue de la vente, de mettre en vente ou de vendre des lots de raisins de table de maturité insuffisante, c'est-à-dire présentant à la fois :

1° A la dégustation, les caractères d'un raisin vert et notamment une saveur acide excessive ;

2° A l'analyse, un indice de maturité (caractérisé par le rapport entre les sucres totaux, exprimés en grammes de glucose par litre de jus, et l'acidité totale, exprimée en grammes d'acide tartrique anhydre par litre de jus) inférieur à 18.

Article 7. — A tous les stades du commerce, les emballages de raisins de table doivent comporter les mentions suivantes, inscrites soit directement sur l'emballage, soit sur une étiquette solidement fixée et faisant corps avec ledit emballage.

a) La dénomination de vente (« raisins de table ») accompagnée du nom du cépage tel qu'il figure sur la liste officielle ;

b) Le nom et l'adresse de l'emballeur et de l'expéditeur ou son identification conventionnelle délivrée par le service de la répression des fraudes ;

c) Eventuellement, le poids net de raisins contenus dans l'emballage ;

d) Facultativement, l'indication de l'origine.

Article 8. — A la vente au détail, l'indication du nom du cépage doit être portée à la connaissance des acheteurs par étiquette ou pancarte.

De même, les lots de raisins de table importés doivent être présentés à la vente au détail avec l'indication apparente du pays d'origine.

Article 9. — L'emploi de toute indication ou de tout signe susceptible de créer dans l'esprit de l'acheteur une confusion sur le poids, les qualités substantielles, l'origine ou le cépage des produits visés par le présent arrêté est interdit en toutes circonstances, sous quelque forme que ce soit, notamment :

1° Sur les emballages ;

2° Sur les étiquettes, papiers de conditionnement ;

3° Sur les étiquettes de commerce, bons d'achat ou de livraison, factures, prix courants, enseignes, affiches, annonces ou tous autres moyens de vente ou de publicité.

Article 10. — Le présent arrêté est applicable aux lots de raisins de table destinés à l'exportation, sans préjudice des règles particulières en cette matière.

Article 11. — ....

—•—

RECONSTITUTION DES OLIVAIES SINISTREES

Loi N° 56.780 du 4 août 1956, portant ajustement des dotations budgétaires reconduites à l'exercice 1956 (*J. O.*, 7 août 1956, page 7451).

Article 103. — 1° Le Gouvernement pourra, dans les conditions fixées par décret pris après avis du Conseil d'Etat, prendre en charge tout ou partie de deux à cinq des premières annuités des prêts consentis en 1956, en application de l'article 23 de la loi du 21 mars 1948, et de l'article 675 du Code rural, aux horticulteurs et arboriculteurs sinistrés.

2° Le Gouvernement est autorisé à réévaluer par décret le taux des subventions et des primes et le montant des crédits prévus pour l'application des dispositions des lois du 4 avril 1882 sur la restauration des terrains en montagne et du 7 avril 1932, modifiée par les textes subséquents sur la reconstitution des olivaies.

3° Nonobstant toutes dispositions législatives ou réglementaires contraires, le Gouvernement pourra, à titre exceptionnel, après avis des Services agricoles compétents, autoriser des cultures intérimaires ou des cultures de remplacement, pour lesquelles seront consentis les facilités et avantages visés au paragraphe premier.

—•—

INDEMNITES D'ARRACHAGE VOLONTAIRE DE VIGNES ET APPLICATION DE L'ABATTEMENT DE 10 %

Valeur des droits de replantation

(Instruction n° 168 du 20 août 1956)

L'Administration reproduit ci-après, pour information, une circulaire, en date du 31 juillet 1956, par laquelle l'Institut des Vins de Consommation Courante précise d'une part, les conditions dans lesquelles

l'abattement de 10 % sur les indemnités d'arrachage doit être appliqué, d'autre part, comment doit être déterminée la valeur de cession des droits de replantation.

A l'heure actuelle, trois textes réglementaires :

— le décret n° 54-1168 du 23 novembre 1954,
— le décret n° 55-1196 du 12 septembre 1955,
— le décret n° 56-434 du 2 mai 1956,

sont à considérer pour déterminer les conditions dans lesquelles doit s'appliquer l'abattement de 10 % sur les indemnités d'arrachage et pour préciser la valeur de cession des droits de replantation.

La présente circulaire a pour objet de rappeler comment doit être appliqué l'ensemble des dispositions prévues par ces textes.

I. — *Montant des indemnités* :

1° Au départ, le *décret du 23 novembre 1954* a prévu que les indemnités ne seraient payées intégralement que sur les arrachages effectués avant le 30 avril 1955. A compter du 1er mai 1955, les indemnités devaient subir chaque année un abattement de 10 %.

Toutefois, le même deécret a stipulé que l'abattement ne serait pas applicable :

a) dans le cas où le retard dans l'exécution de l'arrachage ne serait pas imputable au demandeur ;

b) lorsque les vignobles sont compris dans une région de reconversion aménagée postérieurement à la publication du présent décret.

2° Le *décret du 12 septembre 1955* a modifié ces dispositions et a prescrit que les indemnités d'arrachage ne subiraient pas d'abattement lorsque les demandes correspondantes auraient été présentées avant le 1er janvier 1956 et que l'arrachage aurait été effectif avant le 1er mars de la même année.

Il a repris, en même temps, le mécanisme ci-dessus d'exonération d'abattement sur le montant des indemnités, tout en modifiant les dates de son application.

Il dispose, en effet, que les indemnités subiront chaque année un abattement de 10 % pour les demandes présentées à partir du 1er janvier et pour les arrachages effectués après le 1er mars.

Il ajoute que cet abattement ne sera pas applicable dans les deux éventualités déjà définies par le décret du 23 novembre 1954 : retard à l'arrachage qui n'est pas dû au demandeur ou région de reconversion aménagée ultérieurement.

3° Le *décret du 2 mai 1956* a prévu, d'autre part, que les demandes présentées après le 1er janvier 1956 ne donneront pas lieu a l'abattement de 10 % si les vignes en cause sont arrachées avant le 1er août 1956.

Il importe de remarquer que, si le décret du 12 septembre 1955 a maintenu le principe des exonérations d'abattement en cas de dépassement du délai limite, lorsque le retard n'est pas dû au demandeur,

par contre celui du 2 mai 1956 n'a pas repris ces dispositions. Il en résulte que l'abattement pour arrachage effectué après le 1er août est obligatoire, pour toute demande formulée après le 1er janvier 1956. Cette règle est formelle et n'est tempérée d'aucun adoucissement, même si le retard dans l'exécution de l'arrachage n'est pas dû au demandeur.

4° Compte tenu de ces indications, *il est possible de classer les viticulteurs qui font un arrachage volontaire dans un des cas ci-après* :

A. — Demande formulée avant le 1er janvier 1956, suivie d'un arrachage effectué avant le 1er août 1956 :

Pas d'abattement sur l'indemnité.

B. — Demande formulée avant le 1er janvier 1956. Retard dans l'exécution de l'arrachage dont le demandeur n'est pas responsable. Par exemple en raison du mauvais temps ou d'une notification tardive de l'indemnité :

Dans ce cas, l'intéressé peut arracher après vendange 1956 et l'indemnité ne subit pas d'abattement.

Toutefois, cette exemption d'abattement n'est accordée que sur demande individuelle présentée par le viticulteur, l'I. V. C. G. restant juge de la décision à intervenir sur ce point.

C. — Demande formulée après le 1er janvier 1956, suivie d'un arrachage effectué avant le 1er août 1956 :

L'indemnité ne subit pas d'abattement.

D. — Demande formulée après le 1er janvier 1956. Arrachage opéré après le 1er août 1956 :

L'indemnité subit un abattement de 10 %.

5° *Cépages prohibés*. — En ce qui concerne les cépages prohibés, la date à laquelle a été formulée la demande n'entre pas en ligne de compte. Seule est considérée celle de l'arrachage. Le décret du 12 septembre 1956 prévoyait une diminution de 10 % sur l'indemnisation des possesseurs de cépages prohibés lorsque l'arrachage n'était opéré qu'après le 1er mars 1956. Celui du 2 mai 1956 a reculé cette échéance au 1er août 1956.

Rappelons que tous les cépages prohibés devront avoir été arrachés au 1er décembre 1956 et qu'ainsi il ne sera plus question d'indemnités pour les cépages de cette nature arrachés après cette date.

6° *Dates des demandes d'indemnités d'arrachages*. — Il est nécessaire, sauf pour les cépages prohibés, que les demandes d'indemnités d'arrachages comportent la date à laquelle la Direction des Services Agricoles a été saisie. Cette précision est indispensable, aussi bien pour l'application des dispositions relatives aux abattements éventuels sur indemnités d'arrachage et à la valeur des droits de replantation que pour celles concernant les articles 2 et 3 du décret du 2 mai 1956.

7° *Etablissement des contrats d'arrachages*. — Toujours pour répondre aux mêmes préoccupations, il est indispensable que les constats

d'arrachages indiquent nettement la date à laquelle l'arrachage a été réalisé ou, tout au moins, s'il s'agit d'un arrachage effectué avant ou après le 1er août 1956.

Cette remarque est particulièrement importante en ce qui concerne les demandes formulées après le 1er janvier 1956.

II. — *Cession de droits de replantation.*

La valeur des droits de replantation inutilisés, qui sont cédés par des viticulteurs procédant à un arrachage volontaire de vignes, subit le même sort que celle de l'indemnité d'arrachage.

Ainsi, dans les cas A, B, C ci-dessus, les droits sont indemnisés sur la base de 100.000 francs par hectare et, dans le cas D, les droits ne sont payés que 50.000 francs par hectare.

En ce qui concerne les cessions de droits accompagnant un arrachage de cépages prohibés, le taux de 100.000 fr. l'hectare est accordé lorsqu'il s'agit d'arrachages effectués avant le 1er août 1956 ; après cette date, le taux est réduit à 50.000 fr.

Il est rappelé, pour mémoire, que les offres de cessions de droits isolés n'accompagnant pas un arrachage indemnisé ne sont plus recevables depuis le 1er janvier 1956.

III. — *Cas de vignobles situés en région de reconversion.*

Le décret du 12 septembre 1955 a fixé que les abattements sur indemnité d'arrachage ne seraient pas applicables lorsque les vignes seront comprises dans une région de reconversion aménagée postérieurement à la publication du décret.

Des instructions complémentaires vous seront adressées au fur et à mesure que de telles régions seront déterminées.

BIBLIOGRAPHIE

Edition du Compte rendu des Journées Maraichères Méridionales. — Les Journées Maraîchères méridionales qui se sont déroulées les 19 et 20 juin 1956 à Chateaurenard et à Salon-de-Provence ont connu un important succès, sept cents personnes ayant assisté aux séances de travail et aux visites.

Les différents exposés présentés font l'objet d'un compte rendu imprimé devant paraître très prochainement.

Le sommaire de cet ouvrage comprend :

— Avant-Propos.

— Les maladie à virus de la tomate, par M. Limasset, Directeur de Recherches à l'I.N.R.A., Professeur de botanique à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier.

— La culture de l'aubergine — culture forcée et de saison — par M. de Ravel, ingénieur horticole, ingénieur principal des Services agricoles.
— Le marché anglais des fruits et légumes, par M. Baquiast, ingénieur agronome, chef du Service Agricole du C.N.C.E.
— Orientation actuelle du marché des fruits et légumes, par M. Ginoux, président de l'Union Méridionale des Synicats de producteurs de fruits et légumes.
— La culture du melon en Crau, par M. P. Gloru, ingénieur horticole, ingénieur des Services agricoles.
— Les parasites du melon, par M. Blanck, inspecteur du Service de la Protection des Végétaux.
— La mécanisation en culture maraîchère, par M. Artaud, agriculteur à Berre.
— Le conditionnement des pommes de terre par M. Lambert, secrétaire général adjoint de la Confédération Nationale des producteurs de pommes de terre.
— L'utilité de la désinfection du sol, par M. Bernaux, docteur ès sciences, assistant de recherches à l'I.N.R.A.

Le prix de la brochure est fixé à *Cinq cents francs*. Pour obtenir un ou plusieurs exemplaires de ce compte rendu, se faire inscrire à « L'Union Méridionale des syndicats de producteurs de fruits et primeurs », Maison de l'Agriculture, à Chateaurenard (B.-du-Rh.). Les souscriptions sont à effectuer au compte « Journées Maraîchères Méridionales » n° 53-085, Caisse locale de Crédit Agricole à Chateaurenard (B.-du-Rh.).

—•—

La Revue Française, 7, rue Lafayette, Paris (9me). — Toujours à l'affût des grandes questions d'actualité, *La Revue Française* (dans son n° 80 qui se présente sous une magnifique couverture gris clair ornée d'une exacte reproduction d'un tableau de J.B. Perronneau) a demandé ce mois-ci à Emile Bélime, président du Comité du Sahara français, d'expliquer pourquoi les vastes étendues sahariennes, désertiques, mais peut-être immensément riches, doivent être considérées et organisées comme un « territoire national » dépendant directement de la Métropole. A côté d'Emile Bélime, Michel Debré, sénateur d'Indre-et-Loire, vient dire avec sa fougue habituelle quelles sont, à son avis, les conditions du « Redressement français ». Quant à Francis Perrin, haut-commissaire à l'Energie atomique, il exprime ses conceptions, combien autorisées, sur « l'utilisation pacifique de l'énergie atomique ».

Mais c'est aussi le temps des vacances, et Georges Melin, dans un article illustré de très belles vues de montagnes, proclame l'admiration qu'il porte aux Alpes, à l'« Alpe de toujours », et Georges Gœtz décrit pour notre plaisir les aménagements qui ont fait d'un thonier de l'île d'Yeu une délicieuse résidence flottante amarrée en plein cœur de Paris, à deux pas du pont Alexandre-III.

Evasion ? Terres lointaines, le Liban et l'Iran sont présents ici, eux aussi, dans quelques pages chargées de visages et de paysages, desquelles il faut détacher le message que le Professeur Pasteur Vallery-Radot consacre à « l'Amitié sincère » et la bonne intelligence qui règnent depuis 1855 entre la France et l'Iran. De son côté, André Godard, directeur général des Services archéologiques de l'Iran, nous guide à travers les souvenirs de Darius et Xercès qui construisirent « Persépolis » il y a 2.500 ans.

Mais *La Revue Française* ne dissimule pas pour autant le goût qu'elle porte aux œuvres de génie. Un cahier de huit pages en héliogravure fait revivre, sous la signature de Pierre du Colombier, la silhouette de Maurice Quentin de la Tour et donne de très belles reproductions de quelques-uns de ses pastels conservés au Musée de Saint-Quentin.

Enfin, comment ne pas attirer l'attention sur le conte libanais que Ramez Noujaim a écrit pour *La Revue Française* ? Un concours littéraire ayant été organisé par *La Revue Française,* au Liban, Ramez Noujaim est sorti vainqueur de l'épreuve. Il viendra au mois d'octobre passer quinze jours à Paris, invité par *La Revue Française* dans l'un de nos plus grands hôtels de la capitale.

—•—

Le Guide de la propriété terrienne, Régime Social ou Tout ce qu'un exploitant agricole doit savoir sur :

— *Les conditions de travail en Agriculture* : Recrutement de la main-d'œuvre, Salaire, Durée de travail, Congés payés, Accidents du travail, Logement des travailleurs agricoles.

— *Les Cadres de l'exploitation agricole* : Qui est cadre ? Leurs rémunérations propres, Leur formation, Leurs régimes de prévoyance.

— *Les obligations des exploitants agricoles au titre des Assurances Sociales Agricoles* : Allocation vieillesse des exploitants agricoles, Cas des métayers.

— *Les gardiens de propriété et Jardiniers gardiens.*

Ce numéro du PARTICULIER, la Documentation moderne des chefs de famille, sera envoyé *gratuitement* à tout lecteur se recommandant de notre journal, qui adressera son abonnement au PARTICULIER, 21, boulevard-Montmartre, Paris (2me). — Un an, 10 numéros, 5 guides, 5 mementos : *800 francs*. C. C. P. Paris 716-302. Tél. Ric. 69-09.

BULLETIN COMMERCIAL

MÉTROPOLE. — *Aude.* — Carcassonne (23) : 9°5 à 11° et 12°, 320 à 315. — Lézignan (30) : 10°5 à 12°5, 335 à 320. — Narbonne (30) : 9 à 9°5, 360 à 355 ; 10 à 10°5, 345 à 330 ; 11 à 12°, 325 à 320.

Gard. — Nimes (3) : Vins rouges de consommation courante : 9 à 10°, 355 à 345 ; 10 à 11°, 345 à 325.

Hérault. — Béziers (31) : Rouges 9°5 à 11°, 350 à 320 ; 11 à 12°, 320 à 325. Rosés, insuffisance d'affaires, pas de cote. Blancs, 11°5 à 12°, 355. — Montpellier (4) : 9°5 à 11°, 350 à 320. C. S., 350. — Sète (29), Vins de pays, 9°5 à 11°, 350 à 320. Vins d'Algérie, récolte 1955 : insuff. d'aff., pas de cote.

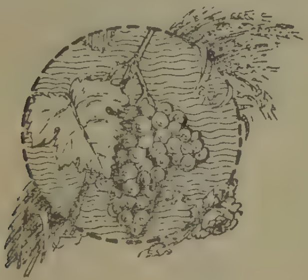
Pyrénées-Orientales. — Perpignan (1er) : Vins rouges, 11 à 12° et 12°5, 320 à 325.

Seine-Inférieure. — Rouen (25) : Vins d'Algérie brut au débarquement : 11° 430 à 460 le degré-hecto ; 12°, 430 à 460 ; 13°, 440 à 470.

ALGÉRIE. — *Alger.* — Récolte 1956 : Première tranche rouge, 330 à 335. Récolte 1955, rouges 13°, 370.

Oran. — Très petit volume d'affaires à 360-365.

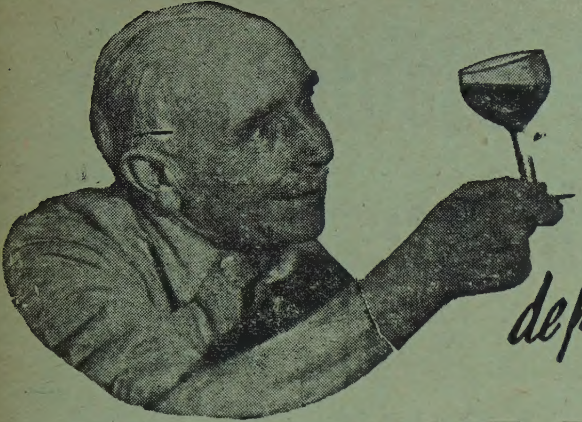
Mostaganem. — Récolte 1955 : Rouges 11°5 à 14°, 355 à 360 ; 15°8 à 16°, 370 à 375. Vins rosés, 365.



MONTPELLIER — IMPRIMERIE PAUL DÉHAN

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE. — SEMAINE DU 26 AOUT AU 1er SEPTEMBRE 1956

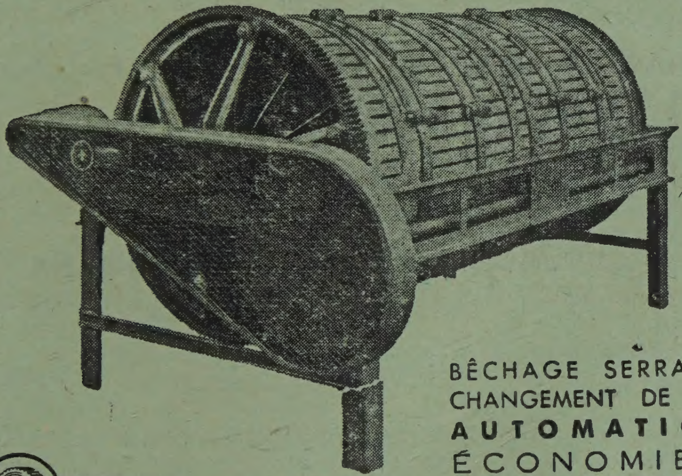
	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	θ°		pluie	θ°		pluie	θ°		pluie	θ°		pluie	θ°		pluie	θ°		pluie	θ°		pluie
	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm
RENNES...............	19	11	P	21	13	2	20	11	4	19	10	P	20	5	1	18	8	3	13	9	37
ANGERS...............	20	11	17	21	13	»	20	12	11	19	10	P	17	4	6	19	9	P	12	11	9
COGNAC...............	29	13	»	22	16	3	21	11	14	20	11	14	18	9	5	13	13	»	22	13	2
BORDEAUX...........	19	12	6	21	15	13	21	12	17	20	11	6	19	9	10	20	13	»	22	13	15
TOURS.................	20	12	»	21	14	P	20	12	14	19	10	20	18	9	1	19	10	P	16	12	15
NEVERS...............	19	11	5	21	15	9	20	8	9	19	5	P	16	7	7	19	7	»	17	14	P
AGEN....................	22	14	1	19	15	2	23	12	3	21	9	1	19	7	9	21	13	»	26	14	19
CLERMONT-FERRAND	21	9	P	21	13	6	20	10	13	20	8	»	17	6	P	19	8	»	19	12	56
MONTÉLIMAR.......	28	18	P	23	18	1	30	17	2	27	12	»	23	9	P	21	12	»	25	15	2
TOULOUSE...........	26	15	»	26	17	P	21	11	4	21	12	»	19	7	»	20	11	»	26	14	15
CARCASSONNE......	28	16	»	28	20	»	22	10	P	23	10	»	21	9	3	23	13	»	24	15	3
PERPIGNAN..........	28	19	»	28	20	»	30	14	»	25	14	»	23	13	3	23	14	»	27	15	P
MONTPELLIER......	25	18	P	29	20	1	25	14	P	26	10	»	23	9	»	23	9	»	22	15	P
REIMS..................	19	12	3	20	13	P	18	9	2	16	7	10	16	6	»	18	4	P	19	12	10
STRASBOURG........	19	13	4	23	13	P	20	9	14	21	8	P	20	11	4	18	7	P	20	13	5
DIJON..................	19	11	8	22	13	11	20	10	14	21	6	»	11	5	3	16	6	3	18	13	16
LYON....................	20	13	7	19	15	P	27	12	14	24	8	»	19	7	3	13	10	P	24	14	9
GRENOBLE...........	26	15	9	20	15	2	29	15	37	21	11	2	21	7	P	19	8	»	22	14	2
MARSEILLE..........	27	19	»	29	21	»	34	18	P	28	14	»	25	15	4	24	14	»	26	17	P
NICE.....................	25	19	»	25	20	»	26	22	P	26	17	»	31	14	»	24	13	»	24	18	1
AJACCIO..............	27	16	»	31	17	»	31	20	»	34	20	»	27	11	P	24	9	»	26	15	1
....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»



un Jus de première qualité!

AVEC

LE PRESSOIR HORIZONTAL **VASLIN**



BÊCHAGE SERRAGE ET CHANGEMENT DE VITESSE **AUTOMATIQUES**

ÉCONOMIE DE MAIN-D'ŒUVRE

LE MOINS CHER

TIONS G. BERNIER CHALONNAISES

CONSTRUCTIONS CHALONNAISES

CHALONNES-SUR-LOIRE (MAINE-&-LOIRE) - TÉL. 56 et 197

A3B

Institut Œnologique de Champagne

Anciens Ets F. TELLE, Successeur de J. WEINMANN

3, Place Carnot, 16, Rue de la Fauvette

EPERNAY *Téléph.* 312

VENDANGES 1956

Les meilleurs vins sont obtenus
par la fermentation rapide et vigoureuse d'un moût sain

Pour y parvenir, utilisez :

- le **SULFIPHOSPHATE TELLE,** renfermant par litre : 200 grs d'anhydride sulfureux et 200 grs de phosphate biammonique purs.

  ou le **BISULFITE LIQUIDE TITRÉ WEINMANN,** renfermant par litre 250 grs d'anhydride sulfureux, ce qui correspond à 500 grs de métabisulfite de potasse de fabrication récente.

- puis les **LEVURES MULTIPLIÉES WEINMANN,** ferments sélectionnés de grands crus, qui s'emploient directement sans préparation de levain.

ALBIGÈNE
VÉGÉTAX } Charbons de qualité pour le traitement des vins blancs.

PHOSPHATES COMPLETS (phosphate monoammonique pur), pour activer la fermentation.

MÉTABISULFITE DE POTASSE, MÈCHES SOUFRÉES
MASTIC pour Fûts et Cuves, TONNYL pour le nettoyage de la futaille
MUSTIMÈTRES, APPAREILS DE LABORATOIRE

NOTICE VENDANGES, ADRESSÉE FRANCO SUR DEMANDE

VITICULTEURS !

Pour Améliorer / Conserver vos VINS

Utilisez

L'ACIDE TARTRIQUE

ET

L'ACIDE CITRIQUE

Produits des Anciens Etablissements

MANTE & Cie, 20, Cours Pierre-Puget, 20

TÉL. DRAGON 41-38 — MARSEILLE

C. COQ & Cie, Aix-en-Provence

INGÉNIEURS-CONSTRUCTEURS

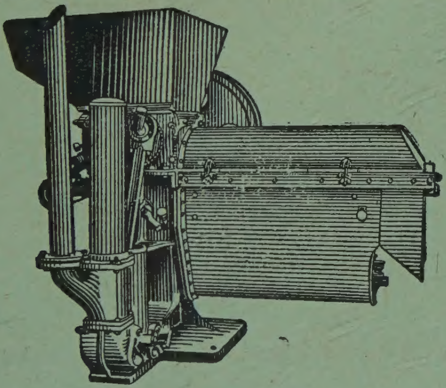
Sté en Cte par actions, capital 45 millions

Les machines les plus modernes pour l'équipement des caves

Agence à

Béziers
Alger
Oran
Tunis

Buenos-Ayres
Santiago
Le Cap
etc..



Foulograppe " COQ " permettant à volonté l'égrappage et le non égrappage

Envoi gratuit

de tous catalogues

renseignements et devis

Depuis plus d'un siècle...

au service de l'Agriculture

SCHLŒSING

175, Rue Paradis
MARSEILLE

USINES A : MARSEILLE, SEPTÈMES, ARLES, BORDEAUX BASSENS

SCHLOCUIVRE
CUPROSTÉATITE
SOUFRE MAJOR
SOUPOR
SCHLOSOUFRE
BOUILLIE SCHLŒSING

Toute la gamme des
INSECTICIDES

ENGRAIS COMPOSÉS
SUPERPHOSPHATES D'OS
SUPER AZOTÉ ORGANIQUE
SUPER MINÉRAUX

USINES SCHLŒSING FRÈRES & CIE — TÉL. DRAGON 08-74 & 06-87

Directeur de la publication : E. DE GRULLY, Ingénieur agricole.